

Ibrahim Chef 0344,1000784

Ibrahim Chef

گرلڈ فش

اجزاء:

- فش فلے دو عدد
- سویا سوس دو کھانے کے چمچ
- سفید سرکہ دو کھانے کے چمچ
- مسٹرڈ پاؤڈر ایک چائے کا چمچ
 - ليمون دو عدد
 - نمک حسب ذائقہ
- کُٹی کالی مرچ ایک چائے کا چمچ
 - چاٹ مصالحہ تھوڑا سا
 - تیل دو سے تین کھانے کے چمچ



تركيب:

مچھلی کے فلے اچھی طرح دھو کر سویا سوس، سفید سرکہ، حسب ذائقہ نمک، مسٹرڈ پاؤڈر، کُٹی کالی مرچ اور لیموں کا رس لگا کر دس منٹ کے لیے رکھ دیں۔
 اب گرلر گرم کر کے ذرا سا تیل لگائیں اور فلے کو گرل کر

3. آخر میں انھیں اتار کر تھوڑا سا چاٹ مصالحہ چھڑک کر براؤن بریڈ کے ساتھ سرو کریں۔

کے دونوں طرف سے سینک لیں۔



Chef Club

اسلام وعليكم!

ممبرز ہارااس گروپ بنانے کا مقصد آپ تک عمدہ اورلذیذ کھانوں کی (Racipes) پہیچا تا ہے۔

Chef Club میں ہم نے دوگروپس متعارف کروائے ہیں۔

اس گروپ میں شامل ہونے کیلئے Boys اپنانام اورا پے شہر کا نام پرسنل چیٹ میں سنڈ کریں جبکہ

Girls کواس گروپ میں شامل ہونے کیلئے پائل چیٹ میں (Voice Message) کرنا ہوگا

جومکمل راز میں رکھا جائے گا۔

نوٹ: اس گروپ میں صرف اور صرف (cooking) کی پوسٹ شئر کریں۔خلاف ورزی کرنے

واليمبركو Remove كردياجائة گار

Group Admin Ibrahim Chef 0344-1000784